

## Regeln zur Verhütung von EHEC-Infektionen

- Rohmilch ("Milch ab Hof") sollte nur nach entsprechender Wärmebehandlung verzehrt werden. Der bei der Abgabestelle im Erzeugerbetrieb gesetzlich vorgeschriebene Hinweis "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" sollte auch eingehalten werden.
- Auch Vorzugsmilch, die eine besondere Form der Rohmilch darstellt und strengen hygienischen Anforderungen und Maßnahmen im Erzeugerbetrieb unterliegt, sollte zumindest dann vor dem Verzehr erhitzt werden, wenn der Verbraucher zu den Risikopersonen gehört. Pasteurisierte Milch oder H-Milch sind unbedenklich.
- Risikopersonen sollten auf den Verzehr von rohem Fleisch (Hackfleisch), frischer Rohwurst und Rohmilchkäse verzichten.
- Fleisch muss immer gut durchgegart werden! Beim Garen im Mikrowellenherd sind ausreichende Garzeiten zu wählen.
- Rohe und gegarte Lebensmittel müssen getrennt gelagert werden. Gleichzeitiges Hantieren ist möglichst zu vermeiden!
- Nach jedem Toilettengang, vor, während und nach der Zubereitung von Lebensmitteln, vor allem nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch sind die Hände gründlich zu waschen!
- Gleiches gilt nach jedem Tierkontakt und Kontakt mit kranken Personen.
- Arbeitsflächen und Gerätschaften müssen nach jedem Arbeitsgang gründlich gereinigt werden.

### Impressum:

Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit

Referat M 2, Presse/Öffentlichkeitsarbeit

Verantwortlich: Thomas Schulz

Redaktion: Referat Verbraucherschutz

Werner-Seelenbinder-Straße 6

99096 Erfurt

Tel.: 0361/37-900, Fax: 0361/37 98-800

e-mail: [Pressestelle@tmsfg.thueringen.de](mailto:Pressestelle@tmsfg.thueringen.de)

Internet: [www.thueringen.de/de/tmsfg/](http://www.thueringen.de/de/tmsfg/)

Hausdruck

Stand: September 2004

Thüringer Ministerium  
für Soziales, Familie  
und Gesundheit



## *EHEC-Infektionen lassen sich vermeiden*



Die Abkürzung EHEC steht für Enterohämorrhagischer Escherichia coli. Coli-Bakterien sind natürliche Bewohner des Darms von Mensch und Tier. Die Gruppe der EHEC-Erreger innerhalb der Coli-Bakterien ist gekennzeichnet durch die Bildung von Zellgiften, den sog. Verotoxinen und andere für den Menschen krankmachende Faktoren. Sie können schwerste Erkrankungen, wie z. B. das Hämorrhagisch-urämische Syndrom (HUS) verursachen.

EHEC-Infektionen kommen weltweit vor. Die ersten Berichte über EHEC-Epidemien stammten aus Kanada und den USA zu Beginn der 80er Jahre. In Deutschland häufen sich Mitteilungen über EHEC-Infektionen erst seit der in Bayern aufgetretenen Epidemie im Jahre 1995.

### Krankheitszeichen

Die Erkrankungen haben sehr unterschiedliche Verlaufsformen. Bei leichten Beschwerden bleiben sie häufig unerkannt. EHEC-Infektionen äußern sich anfangs vor allem in Form von Durchfall, mit unterschiedlichem Schweregrad (wässrig bis blutiger Stuhl), über Leibschmerzen bis hin zu schweren, lebensbedrohlichen Komplikationen (5 % bis 10 % der Erkrankten). Hierzu gehört akutes Nierenversagen (HUS) aufgrund der vorausgegangenen Auflösung der roten Blutkörperchen. Die Erkrankung endet oft mit späterer dauerhafter Dialysepflicht oder zentralnervösen Störungen und Hautblutungen. Bis zu 10 % der HUS-Fälle enden tödlich.

EHEC-Infektionen kommen bei Menschen aller Altersgruppen vor, **besonders gefährdet sind Säuglinge, Kleinkinder, jüngere Schulkinder, kranke, sonstige immungeschwächte und ältere Menschen (nachfolgend Risikopersonen genannt).**

### Ursachen von EHEC-Infektionen

Landwirtschaftliche Nutztiere (vor allem Rinder und kleine Wiederkäuer) gelten als das primäre Reservoir für EHEC-Bakterien des Menschen. Die Tiere selbst zeigen meist keine Krankheitssymptome. Die von diesen Tieren gewonnenen und mit EHEC-Bakterien verunreinigten Lebensmittel, besonders rohes oder nicht ausreichend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte sowie nicht pasteurisierte Milch, gelten als die bedeutendsten Infektionsquellen.

Daneben sind aber auch die Schmier- und Schmutzinfektionen im Zusammenhang mit engem Personen- und Tierkontakt als mögliche Übertragungswege zu beachten.

### Besonderheiten des EHEC-Erregers

Gegenüber äußeren Einflüssen, wie z.B. dem pH-Wert, sind EHEC-Keime sehr widerstandsfähig. Deshalb überleben EHEC-Keime ohne Probleme die Passage durch das saure Magenmilieu.

Schon eine geringe Erregermenge ist zur Auslösung einer Infektion ausreichend.

Der EHEC-Erreger ist durch eine hohe Infektiosität gekennzeichnet.

### Sind EHEC-Bakterien zu beherrschen?

Die Forderung nach der Ausrottung des Erregers bzw. der Schaffung EHEC-freier Bestände ist derzeit nicht realistisch.

Dennoch kann der Verbraucher durch sein Verhalten entscheidend dazu beitragen, EHEC-Infektionen zu vermeiden. Bei Beachtung folgender Regeln, die im übrigen auch Gültigkeit zur Verhütung von Lebensmittelinfektionen durch andere Erreger haben, kann sich der Verbraucher vor EHEC-Infektionen schützen: